



MENÜPLAN - OGS GAEDDESSTRAßE



Buerger'z
Restaurant • Café • Catering

05.10. – 09.10.2026

TAG	HAUPTGERICHT 1	HAUPTGERICHT 2	ROHKOST / BEILAGE	DESSERT / OBST
MONTAG 05.10.2026 	Bio Kartoffelsuppe mit Majoran a,a1,i Steinofen-Baguette a,a1,a3	—	Rohkost zum selber schneiden	Obst der Saison
DIENSTAG 06.10.2026 	5 Köttbular vom Rind in Tomatensauce und Nudeln a,a1,c,i	Bio Eier-Spätzle mit Käsesoße und Röstzwiebeln a,a1,c,g	Obstmix	Obst der Saison
MITTWOCH 07.10.2026 	Bio Spinat Nudelauflauf mit Käse überbacken a,a1,c,g	—	—	Schokopudding im Becher g
DONNERSTAG 08.10.2026 	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott a,a1,c,g	—	—	Obst der Saison
FREITAG 09.10.2026 	marinierte Spaghetti mit fruchtiger Tomatensoße a,a1	—	Eisbergsalat mit Quarkdressing g 	Obst der Saison

ALLERGENE

a glutenhaltige Getreide
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

a1 Weizen
a2 Roggen
a3 Gerste
a4 Hafer

b Krebstiere und daraus
gewonnene Erzeugnisse

c Eier und daraus
gewonnene Erzeugnisse

d Fische und daraus
gewonnene Erzeugnisse

e Erdnüsse und daraus
gewonnene Erzeugnisse

f Sojabohnen und daraus
gewonnene Erzeugnisse

g Milch und daraus
gewonnene Erzeugnisse
(einschließlich Laktose)

h Schalenfrüchte und daraus
gewonnene Erzeugnisse

h1 Mandeln
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse

h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8 Macadamianüsse

i Sellerie und daraus
gewonnene Erzeugnisse

j Senf und daraus
gewonnene Erzeugnisse

k Sesamsamen und daraus
gewonnene Erzeugnisse

l Schwefeldioxid und Sulfite
(> 10 mg/kg oder 10 mg/l)

m Lupinen und daraus
gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE (Zahlen in der Speisekarte)

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffen
oder konserviert
3 mit „Nitrat“ oder „mit
Nitritpökelsalz und Nitrat“
4 mit Antioxidationsmittel
5 mit Geschmacksverstärker

6 geschwefelt
7 geschwärzt
8 gewachst
9 mit Phosphat
10 mit Süßungsmittel
11 enthält eine
Phenylalaninquelle



Alle Speisen werden täglich frisch zubereitet.
Änderungen vorbehalten.



0221 96169977



www.buergerz-deutz.de



info@buergerz-deutz.de

